



Belgische Malze, die Ihrem Bier eine besondere Note verleihen

Malt Whisky



Beschreibung

Whisky mit bernsteinfarbener Farbe und leicht rauchigen Noten. Der Geschmack ist reich und komplex, abgerundet mit malzigen und leicht torfigen Noten. Der Abgang ist lang und lässt an Eiche und Rauch denken.

Dieses Bierrezept wurde von Castle Malting[®] erstellt. Bitte beachten Sie, dass dieses Rezept nur ein Leitfaden ist. Einige Änderungen könnten erforderlich sein, um das Rezept an spezifische technologische Bedingungen, die Ergiebigkeit der Zutaten wie den Getreidetrockenextrakt oder den Alphasäuregehalt des Hopfens anzupassen.

Für mehr Information und Beratung kontaktieren Sie bitte: info@castlemalting.com

Brauen ist ein ständiges Experimentieren!
Brauen Sie Ihr eigenes Bier! Senden Sie uns ihr Rezept und wir werden es gerne auf unserer Webseite veröffentlichen.

Whiskyrezepte

Zutaten pro HL (1 Hektoliter = 100 Liter)



MALZ

Château Whisky Malz 14 - 18 kg

Château Distilling Malz 21 - 27 kg

(Geben Sie je nach erforderlichem Phenolgehalt Château Distilling Malz hinzu.)

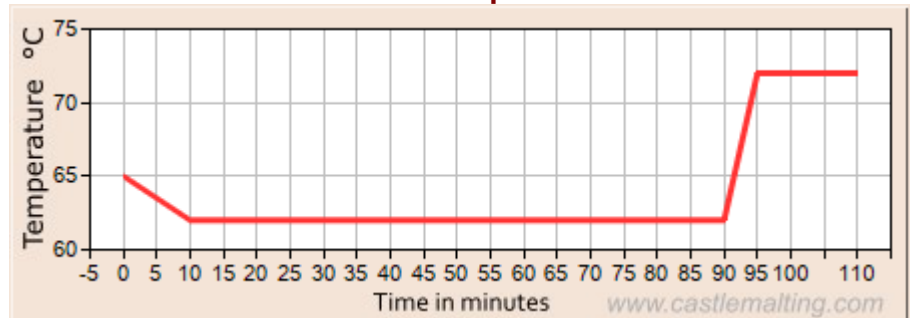


HEFE

SafSpirit M-1

70g

Maischetemperatur



Schritt 1: Maischen

- In 75 Liter Wasser bei 65° C maischen
- 80 Minuten bei 62° C rasten
- 72 Minuten bei 50° C rasten

Schritt 2: Filtration

Trennen der Würze vom Treber bei 78°C

Schritt 3: Kochen (optional)

Dauer: 10 Minuten

Schritt 4: Kühlen 23 - 24°C

Schritt 5: Fermentation 28 - 30°C

Schritt 6: Destillation